

## **Commission des menus du 30 septembre 2014**

Pour débiter la réunion, Madame Fauret qui préside la commission propose de faire un tour de table.

Cette année, deux nouveaux membres participent à la commission des menus : Madame Agamis (absente excusée) représentante de l'A.P.E.E.L.A. qui remplace M. Rogel et Monsieur Pissaruk, Directeur du groupe scolaire Primaire Noyer Doré qui remplace Monsieur Tendron.

Monsieur Plessis, Directeur service client Elios est remplacé par Madame Chauley.

Madame Savage est en congé maternité.

### **Remarques relevées sur les carnets de**

#### **MAI**

Le chou blanc en entrée n'est pas apprécié des enfants.

La salade framboisine a été moyennement appréciée alors que les membres de la commission précédente l'avaient validée. Elios précise que les enfants l'avaient également validée lors de la dégustation des innovations culinaires et propose de la tester à nouveau et de refaire un point.

La brandade de morue est jugée trop salée.

Le poulet rôti, la paëlla et la quiche au fromage maison ont eu beaucoup de succès.

Avis partagé pour le repas brésilien où les enfants ont trouvé le gâteau trop sec.

Des remarques sur le manque de maturité des kiwis. Elios explique qu'il est difficile pour ce fruit (comme pour tous les fruits un peu sensibles) de trouver le bon degré de maturité. A chaque livraison, les fruits sont dégustés et en cas de problème, Elios refuse la marchandise. Pour une meilleure répartition des fruits et afin d'éviter la répétition sur la semaine, il est convenu (comme pour le cycle de janvier/février dernier) de ne proposer qu'un seul fruit pour le cycle à venir avec affichage dans les écoles pour information aux familles.

#### **JUIN**

Les enfants ont particulièrement apprécié le gratin dauphinois, les moules-frites et le pain de poisson. En revanche, pas de succès pour la salade de mâche. On relève une remarque sur la répétition des services de carottes, petits pois et jardinière les 5, 11, 13 et 17 juin. La commission sera plus vigilante sur le cycle étudié ce soir.

## JUILLET – AOUT CML

A la suite de nombreuses remarques négatives relevées dans les carnets de restauration, Madame Fauret évoque la question des chips. A ce sujet, Elior expose à l'aide d'un comparatif les différences nutritionnelles entre les chips Flodor faites à l'huile de palme et les chips Sibell (servies en CML) faites à l'huile de colza qui graissent davantage les mains, et ne sont donc pas appréciées des enfants. Il s'avère que la marque Sibell a une valeur nutritive de meilleure qualité. Par ailleurs, cette marque est référencée chez Elior alors que la marque Flodor ne l'est pas. Il est donc convenu de conserver les chips Sibell en attendant et de réfléchir pour trouver une autre alternative qui conviendrait mieux aux enfants.

De nombreux problèmes de réajustements des repas ont été constatés, en particulier la première quinzaine de juillet. Elior explique que les deux premières semaines, ils ont dû réajuster environ 200 repas. L'origine de dysfonctionnement est due au décalage entre les effectifs réels et les effectifs prévisionnels. Le secteur périscolaire de la Direction de l'Education réfléchit pour revoir la procédure de transmission des effectifs de façon à communiquer les chiffres assez tôt afin d'éviter ce type de désagrément.

Lors de la fête des centres élémentaires de juillet, Elior a livré des chips en grands sachets et non en sachets individuels, il manquait les petites bouteilles d'eau et le babybel a été remplacé par du camembert. Monsieur Hennaut, répond que lors de la commission des CML, tout n'avait pas été acté chez Elior ce qui explique ces dysfonctionnements.

Les remarques relevées dans les carnets montrent qu'en général, les enfants ont bien apprécié les repas des deux mois d'été.

Le buffet froid a eu beaucoup de succès auprès des enfants qui avaient la possibilité de composer eux-mêmes leur entrée et de choisir plusieurs variétés de fromages. Il est demandé de proposer à nouveau ce type d'animation.

Bien qu'elle soit parfois moins appréciée sur certains centres, la salade de fruits reste toutefois un dessert que les enfants mangent avec plaisir. Elior propose un service de « pomme au four » qui se fait sur d'autres villes, qui permettrait d'alterner et de varier les présentations de fruits en CML.

Cet été, il a été constaté une bonne amélioration dans la composition des pique-niques. En effet, l'introduction de penne en salade et de bâtonnets de carottes a bien plu aux enfants.

Il est demandé la possibilité de faire les sandwichs/baguettes en emportant les ingrédients lors des sorties. Elior répond que cela est possible uniquement à condition de rester sur le centre. En cas de sortie, il y a obligation de respecter les règles d'hygiène alimentaire et de la chaîne du froid imposées par la direction des services vétérinaires, en conséquence la réponse est non.

Les directrices des CML demandent s'il est possible pour Elior de préparer un support explicatif sur les besoins alimentaires et la composition d'un repas équilibré. Cela sera fait pour la prochaine commission.

## **Intervention d'Elior sur les faits marquants des cycles précédents**

Elior expose des photos des animations du cycle mai/juin et de la fête des centres de loisirs et annonce les animations à venir :

- les Antilles
- le repas de Noël

## **Présentation des menus de novembre/décembre**

Quelques modifications lors de la commission.

Madame Fauret informe que la dégustation du repas de Noël aura lieu à l'école élémentaire Paul Bert le 20 novembre. Les enfants goûteront et voteront pour le menu de Noël qui sera servi dans toutes les écoles le 18 décembre.

Pour répondre à une demande évoquée lors de la dernière commission des menus, Madame Fauret indique qu'une visite de la cuisine centrale sera organisée le samedi 22 novembre entre 9 h et 12 h. Une distribution de cartons d'invitation est prévue dans les écoles le 3 novembre, au retour des vacances de la Toussaint. Madame Fauret propose que lors de la visite, les parents puissent avoir aussi une information sur la nutrition et la préparation des repas sous forme de PowerPoint. Elior répond que cela est possible.

## **Dégustation**

- tarte à la tomate,
- cake mandarine,
- cake vanille chocolat

**La prochaine commission des menus aura lieu le mardi 25 novembre à la cuisine centrale.**